MANUALE D’ISTRUZIONI FORNI ELETTRICI VENTILATI

OPERATOR’S MANUAL ELECTRIC VENTILATED OVENS

BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER UMLUFBACKOFEN

Dichiarazione CE / EC Declaration / CE-Erklärung / Directives CE Pag. 3

MANUALE D'ISTRUZIONI FORNI ELETTRICI VENTILATI Pag. 4

OPERATOR'S MANUAL ELECTRIC VENTILATED OVENS Pag. 15

BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER UMLUFBACKOFEN Pag.26

IT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY

CE

P. IVA 02736070240

Dichiara sotto la sua esclusiva responsabilità che i prodotti
Declare under its sole responsibility that the products

Forni elettrici a Convezione/***Convection ovens***
(nome, tipo, modello, lotto, gruppo o numero di serie)
(name, type, model, batch or serial number)
P 344 – P 434 – P 435 – P 643 – P 644 – P 645 – P 646 – P 6411
G 344 – G 434 – G 435 – G 643 – G 644 – G 645 – G 646 – G 6411
B 360 – B 428 – B 433 – B 460 – B 664 – B 6410
P 646 GAS – P 6410 GAS – G 646 GAS – G 6410 GAS
Lievitatori/***Proofers***
L 439 - L 649 - L 606 - L 611

Questa Dichiarazione è conforme Alla Norma Europea EN 45014 "Criteri generali per la dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore". Le basi per l'enunciazione dei criteri esposti derivano dalla documentazione internazionale, in particolare dalla guida ISO/IEC 22, 1982, " Informazione sulla dichiarazione di conformità alle norme o ad altre specifiche tecniche rilasciate dal fornitore".

Ai quali questa dichiarazione si riferisce sono conformi alla seguente norma o ad altri documenti normativi
To whose this declaration relates are conformity with the following standard(s) or other normative document(s)
* EN ISO 12100-1/2:2005 (sicurezza dei macchinari)/***EN ISO 12100-1/2:2005 (machine safety)***
*EN 60204-1 (sicurezza degli equipaggiamenti elettrici ed elettronici)/***EN 60204-1 (electric and electronic equipment safety)***
*EN 55014-2 / EN 61000-3-2 / EN 61000-3-11/
*EN 203/2008 (apparecchi per cucine professionali alimentati a gas)/ ***EN 203/2008 (Gas heated catering equipment)***
*Altre /***Others***

This declaration of Conformity is suitable to the European standard EN 45014 "General criteria for supplier's declaration of conformity". The basis for the criteria has been found in International Documentation, particularly in: ISO/IE guide 22 1982, "Information on manufacturer's declaration of conformity with standards or other technical specifications".

Il sottoscritto Barbieri Umberto in qualità di Legale Rappresentante ATTESTO
sotto la mia responsabilità esclusiva, che sul macchinario in oggetto è stato apposto il marchio CE conforme a quanto prescritto da
(I undersigned Barbieri Umberto) as Legal Representative, signing this certification DECLARE under my exclusive responsibility, that the subject equipment has hallmarked with Mark CE which complies with):

- Direttiva Comunitaria Macchine Nr. 2006/42 EC
  Machine Prescription Directive Nr. 2006/42 EC
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CE

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
  Low Voltage Directive 2006/95/CE

Si dichiara inoltre che la marcatura del simbolo "CE" è apposta sulla macchina .
(I declare furthermore: the hallmarking of "CE" symbol is placed on the machine).
ATTESTAZIONE DI MARCHIATURA CE/***CE MARKETING CERTIFICATION***
CLIENTE/***CLIENT:***_____
Nr.MATRICOLA/***SERIAL NUMBER:***_____

Carmignano di Brenta,

Il legale rappresentante/ ***The Legal Representative***
Firma/ ***Signature***
Part. IVA 02736070240

D.lgs. 151 Art. 13 - Informazioni agli utenti. Modelli ANIE variati

Per prodotti domestici:

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Per prodotti professionali:

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita e' organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Legislative decree 151 Art. 13 -INORMATION FOR THE USERS

For domestic products:

According to art. 13 of legislative decree of the 25th july 2005 nr. 151 "Realization of the directives 2002/95/CE and 2003/108/CE in reference to the use of dangerous substances in the electronical and electrical equipments and waste disposal."

The symbol of the crossed bitter bin on the equipment or on its packaging means that at the end of its life it should be collected separatly from the rest of the waste.

For this reason the user should bring the equipment to the centers for the separate collection of electronical and electrotechnical waste, or bring it back to the resaller, when he buys a new and equivalent equipment.

The correct separate waste collection for the recycling of the no longer in use equipment, for its processing and the environmental sustainable disposal avoids possibile negative effects for the environment, for the health and favours the reutilization and recycling of the materials that make up the equipment.

The illegal waste disposal made by the user implies the administrative sanctions provided by the set of rules in force.

For products used by professional:

According to art. 13 of legislative decree of the 25th july 2005 nr. 151 "Realization of the directives 2002/95/CE and 2003/108/CE in reference to the use of dangerous substances in the electronical and electrical equipments and waste disposal."

The symbol of the crossed bitter bin on the equipment or on its packaging means that at the end of its life it should be collected separatly from the rest of the waste.

The separate waste collection of the equipment at the end of its life must be menaged by the producer. The user that wants to dispose of it, must contact the producer and follows his directions and the system adopted for the separate collection of the equipments.

The correct separate waste collection for the recycling of the no longer in use equipment, for its processing and the environmental sustainable disposal avoids possible negative effects for the environment, for the health and favours the reutilization and recycling of the materials that make up the equipment.

The illegal waste disposal made by the user implies the administrative sanctions provided by the set of rules in force.

INDICE

ISTRUZIONI GENERALI. L'INSTALLAZIONE…… Pag.06
IL FORNO VENTILATO. UTILIZZO DELL'APPARECCHIO…….. Pag.07
PULIZIA E MANUTENZIONE. MODELLI…….. Pag.14
CERTIFICATO DI GARANZIA…… Pag.14

ISTRUZIONI GENERALI

- Leggere attentamente tutte le istruzioni presenti in questo manuale al fine di garantire la sicurezza e ottenere il miglior rendimento del forno.
- I nostri apparecchi sono collaudati e controllati accuratamente da personale specializzato. Le operazioni di installazione, manutenzione ed eventuali riparazioni devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato. Per eventuali riparazioni rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima dell'installazione verificare che il valore della distribuzione elettrica sia compatibile al valore indicato nella targa tecnica.
- La sicurezza elettrica di queste apparecchiature è assicurato soltanto dal collegamento ad un efficace impianto di messa a terra (da revisionare periodicamente) in rispetto alla normativa CEI.
- Non ostruire per nessun motivo le fessure di smaltimento del calore.
- Disattivare elettricamente l'apparecchiatura prima di pulire.
- Al termine del lavoro quotidiano, pulire accuratamente la camera di cottura.
- Non usare pagliette di ferro per la pulizia delle apparecchiature.
- Conservare accuratamente il presente manuale.

INSTALLAZIONE

Preparazione

Prima di effettuare l'installazione dell'apparecchio è necessario togliere la copertura adesiva che protegge l'involucro, pulendo accuratamente tutti i residui di colla.

Luogo d'installazione
E' consigliabile porre il forno in un ambiente ben ventilato e mantenerlo almeno a 10 cm dalla parete vicino a cui si intende posizionarlo. Posizionare il forno in maniera tale che la parete posteriore e laterale siano accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico.

Collegamento elettrico
- Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme (CEI 61-50).
- Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura; è ammessa una variazione della tensione del ± 10%.
- L'apparecchiatura deve essere collegata alla linea di terra della rete.
- Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale, il collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minimadi 10 mm2
- Posizionare il cavo di alimentazione, di tipo in modo che non possa raggiungere una temperatura superiore ai 50 °C. E' indispensabile utiliz zare un interruttore onnipolare con fusibile predisposto al carico.

Il cavo della linea di terra non deve essere interrotto.

Collegamento alla rete idrica
Per i modelli con umidificazione:
- Collegare il raccordo di entrata dell'acqua alla rete di alimentazione specifica previa interposizione di apposito filtro meccanico e di rubinetto di intercettazione.
- E' richiesta alimentazione con acqua potabile di durezza <10 °F per evitare l'intasamento del circuito .
- La pressione di alimentazione è ammessa tra 150 e 250 kPa (1,5-2 bar).

Scarico acqua
- Lo scarico dell'acqua si trova nella parte inferiore del forno e va collegato con un tubo rigido il cui diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico. Il tubo per facilitare il deflusso deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco stesso.
- Eventuali intasamenti dello scarico possono causare cattivi odori in camera cottura o uscita di vapore dalla porta.

Si consiglia l'installazione di un addolcitore per evitare depositi calcarei.

IL FORNO VENTILATO

I forni denominati a ventilazione costituiscono un sistema innovativo di cottura dei cibi in quanto consentono un notevole risparmio di tempo, energia e di mantenere inalterate tutte le caratteristiche degli alimenti. L'aria calda forzata fa in modo che il forno raggiunga in poco tempo la temperatura richiesta garantendo l'uniformità di cottura anche a pieno carico.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti.
- Il primo utilizzo deve essere fatto a vuoto e alla massima temperatura al fine di eliminare i residui di grassi di lavorazione.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Per accendere il forno premere

Per spegnere il forno tenere premuto per 3 secondi

PRERISCALDO

Qualsiasi tipo di ciclo di cottura ha la fase di preriscaldo per portare il forno alla temperatura impostata/maggiorata di 10℃.
Questo per evitare che la temperatura diminuisca troppo all'apertura della porta.
Es. se si imposta 200°C, il display superiore mostra la temperatura reale fino al raggiungimento di 210°C (200+10) e il display inferiore visualizza la scrita PRE.

1. Programma manuale di cottura

Ciclo classico a tempo

Un ciclo classico a tempo prevede il settaggio della temperatura di lavoro e del timer di cottura:

Premere il tasto Temperatura per impostare la temperatura di lavoro.

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto temperatura.

Premere il tasto Tempo per impostare il timer di cottura.

Ruotare l'encoder per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto tempo.

Premere il tasto Start per per avviare la cottura.

Il forno si porta alla temperatura impostata maggiorata di 10℃. Appare sul display del tempo la scritta "PRE" ad indicare il preriscaldo. Al raggiungimento della temperatura, il display superiore lampeggia con la temperatura rilevata in camera, il display inferiore visualizza la scritta "RDY" e il buzzer emette 5 beep. A questo punto si apre la porta, si inforna e alla chiusura della porta il forno comincia automaticamente la cottura.
Durante il ciclo il display in alto visualizza la temperatura della camera, il display in basso visualizza il timer di cottura.
La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo, tutte le uscite vengono disabilitate.
Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati o passare ad un ciclo a sonda cuore, premendo il tasto Tempo/Spillone per 3 secondi.
Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Ciclo classico a sonda cuore

Un ciclo classico a sonda cuore prevede il settaggio della temperatura di lavoro e della temperatura di fine cottura della sonda cuore

Premere il tasto Temperatura per impostare la temperatura di lavoro.

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto temperatura.

Premere il tasto Tempo/Spillone **per 3 secondi** per impostare la temperatura al cuore di fine cottura.

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto tempo.

Premere il tasto Start per avviare la cottura.

Il forno si porta alla temperatura impostata maggiorata di 10℃. Appare sul display del tempo la scritta "PRE" ad indicare il preriscaldo. Al raggiungimento della temperatura, il display superiore lampeggia con la temperatura rilevata in camera, il display inferiore visualizza la scritta "RDY" e il buzzer emette 5 beep. A questo punto si apre la porta, si inforna e alla chiusura della porta il forno comincia automaticamente la cottura.
Durante il ciclo il display in alto visualizza la temperatura della camera, il display in basso visualizza la temperatura della sonda cuore.
La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo, tutte le uscite vengono disabilitate.
Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati o passare ad un ciclo a tempo, premendo il tasto Tempo.
Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Attenzione: non richiamare un ciclo a spillone senza che la sonda al cuore sia inserita.

Ciclo di cottura a vapore

Un ciclo di cottura a vapore prevede il settaggio della temperatura di lavoro, del timer di cottura e della percentuale di vapore:

Premere il tasto Temperatura per impostare la temperatura di lavoro.

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto temperatura.

Premere il tasto Tempo per impostare il timer di cottura.

Ruotare l'encoder per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto tempo .

Premere il tasto Vapore per impostare la percentuale di umidità

Ruotare l'encoder per impostare l'umidità desiderata (a passi di 10%) e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o tasto umidità.

Premere il tasto Start per per avviare la cottura.

Il forno si porta alla temperatura impostata maggiorata di 10℃. Appare sul display del tempo la scritta "PRE" ad indicare il preriscaldo. Al raggiungimento della temperatura, il display superiore lampeggia con la temperatura rilevata in camera, il display inferiore visualizza la scritta "RDY" e il buzzer emette 5 beep. A questo punto si apre la porta, si inforna e alla chiusura della porta il forno comincia automaticamente la cottura.
Durante il ciclo il display in alto visualizza la temperatura della camera, il display in basso visualizza il timer di cottura.
La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo e tutte le uscite vengono disabilitate. Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati. Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Ciclo di cottura con Grill (optional) dove previsto
Un ciclo di cottura con Grill prevede il settaggio della temperatura di lavoro, del timer di cottura e della percentuale di attivazione Grill:

Premere il tasto Temperatura/Grill per impostare la temperatura di lavoro.

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto temperatura. .

Premere il tasto Tempo per impostare il timer di cottura

Ruotare l'encoder per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o il tasto tempo.

Premere il tasto temperatura/Grill **per 3 secondi** per impostare la percentuale di attivazione grill durante il ciclo

Ruotare l'encoder per impostare la percentuale desiderata (a passi di 10%) e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o tasto grill.

Premere il tasto Start per per avviare la cottura.

Il forno si porta alla temperatura impostata maggiorata di 10℃. Appare sul display del tempo la scritta "PRE" ad indicare il preriscaldo. Al raggiungimento della temperatura, il display superiore lampeggia con la temperatura rilevata in camera, il display inferiore visualizza la scritta "RDY" e il buzzer emette 5 beep. A questo punto si apre la porta, si inforna e alla chiusura della porta il forno comincia automaticamente la cottura.
Durante il ciclo il display in alto visualizza la temperatura della camera, il display in basso visualizza il timer di cottura. La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo e tutte le uscite vengono disabilitate. Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati. Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Ciclo di cottura continuo

Un ciclo di cottura continuo prevede l'impostazione della temperatura di lavoro:

Premere il tasto Temperatura per impostare la temperatura di lavoro

Ruotare l'encoder per impostare la temperatura desiderata e confermare il valore premendo il tasto sull'encoder stesso o tasto temperatura.

Premere il tasto Ciclo Continuo, il display in basso visualizzerà tre trattini

Premere il tasto Start per per avviare la cottura.

Il forno si porta alla temperatura impostata maggiorata di 10℃. Appare sul display del tempo la scritta "PRE" ad indicare il preriscaldo. Al raggiungimento della temperatura, il display superiore lampeggia con la temperatura rilevata in camera, il display inferiore visualizza la scritta "RDY" e il buzzer emette 5 beep. A questo punto si apre la porta, si inforna e alla chiusura della porta il forno comincia automaticamente la cottura.
Qualora previsto, è possibile combinare la cottura continua con l'umidificazione o il grill. Per l'impostazione seguire i cicli precedentemente descritti.

Durante il ciclo il display in alto visualizza la temperatura della camera, il display in basso visualizza tre trattini.
La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo e tutte le uscite vengono disabilitate. Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati. Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Ciclo di cottura senza inversione

Questo particolare ciclo di cottura è indicato per la gastronomia a vapore. Visto che la temperatura della camera di cottura è già omogenea di per sé, a causa dell'abbondante presenza di vapore, si può togliere l'inversione per diminuire i tempi di cottura.

Tenere premuto per 3 secondi il tasto . Il led a fianco del display superiore si accenderà per indicare che le ventole girano sempre nella stessa direzione. Per ritornare alle condizioni precedenti, premere di nuovo per 3 secondi lo stesso tasto.

Programmazione umidificazione

Se il forno è per uso "pasticceria" premendo il tasto si potrà programmare da 3 a 30 secondi di iniezione d'acqua, solo richiamando 10 o 100 tramite
la rotazione dell'encoder.
N.B.
Liniezione d'acqua viene eseguita solo ad inizio cottura
Se il forno è per uso "gastronomia" premendo il tasto si potrà programmare
da 10 a 100 secondi di iniezione d'acqua, solo richiamando 10 o 100 tramite
la rotazione dell'encoder.
N.B.
L'iniezione d'acqua viene eseguita a periodo
Premendo invece il tasto uscirà tanta acqua per il tempo in cui resta premuto il tasto.

Durante qualsiasi ciclo di cottura si possono modificare i valori temporaneamente premendo il tasto relativo e ruotando l'encoder.
FINE DEL CICLO DI COTTURA
La fine del ciclo di cottura è segnalata con 5 Beep. Viene visualizzato 0:00 sul display se è stato fatto un ciclo a tempo. Viene visualizzata la temperatura a spillone se è stato fatto un ciclo a spillone. A questo punto se si vuole

prolungare la cottura, bisogna premere il tasto tempo, ruotare l'encoder e confermare con il tasto tempo, la cottura si protrarrà per il tempo impostato. Se invece la cottura è ottimale premere il tasto start per concludere e resettare.

N.B. Durante qualunque ciclo di cottura è possibile eliminare la pausa di inversione ventole, premendo per 4 sec. il tasto ciclo continuo un led si accende fisso in alto a Sx ad indicare l'avvenuto comando.

CICLO DI RAFFREDDAMENTO

Questo ciclo permette un raffreddamento rapido del forno da una temperatura elevata, fino ai 100°C, c on l'ausilio dell'umidificazione al 100%.
Si consiglia l'apertura del camino.
Per svolgere questo ciclo, richiamare il programma 01 con il tasto menu.

SOLO VERSIONE ELP CON PROGRAMMI

Memorizzazione programmi

Con scheda in Stand By per 3 secondi:

Premere il tasto Prog. Per 5 secondi.
Il display corrispondente mostrerà il primo programma libero disponibile

Premere nuovamente il tasto Prog per visualizzare il numero della fase lampeggiante.

Impostare come spiegato precedentemente, tempo/temperatura/umidificazione, le caratteristiche delle fasi

Premendo ogni volta il tasto Prog per confermare la fase impostata e passare alla fase successiva (ogni programma può avere al massimo 9 fasi)

Una volta ultimata l'impostazione dell'ultima fase, premere Prog per 5 secondi per memorizzare l'intero programma.1 bip conferma l'avvenuta memorizzazione.

Se la memoria è completa, alla pressione del tasto Prog il display visualizzerà "AL".

NOTA: Al termine di un ciclo di cottura manuale è possibile memorizzarlo premendo per 2 secondi il tasto PROG il programma viene memorizzato nella prima locazionelibera, un beep del biuzzer conferma la memorizzazione del programma ed il display D3 indica il numero assegnato al programma.

2. Programmi memorizzati

Esecuzione di un ciclo memorizzato

Con scheda in Stand-by:

Premere il tasto Menu.

Ruotare l'encoder per selezionare il numero di programma desiderato.

Premere il tasto Menu per confermare il programma selezionato.

La 1a cifra del display mostrerà il programma selezionato. Ruotare l'encoder per selezionare la fase del programma selezionato (2a cifra)
Durante la selezione della fase verranno mostrate le impostazioni memorizzate. E' possibile modificarle temporaneamente con le procedure precedentemente illustrate.

Premere il tasto Start per per avviare la cottura.

La pressione del tasto Stop blocca temporaneamente il ciclo e tutte le uscite vengono disabilitate. Durante un blocco temporaneo è possibile modificare i valori impostati. Premendo nuovamente Start, il ciclo riprende dal punto in cui si era fermato.

Cancellazione programmi

Con scheda in Stand-by:

Premere contemporaneamente per 5 secondi i tasti Prog. e Menu appare la scritta "DEL"

Ruotare l'encoder per selezionare il numero di programma da cancellare

Premere il tasto Start per 5 secondi per confermare la cancellazione.

DIAGNOSTICA

1) Mancanza di Tensione

Dopo una mancanza di tensione alla macchina, viene ripristinato lo stato della macchina stessa. Se prima della mancanza di tensione era in corso un ciclo, questo viene ripreso da dove era stato bloccato.

2) Allarme Sonde

2.1 Sonda Camera

Un problema alla sonda camera provoca il blocco del ciclo in corso, il display D1 visualizza "ER1" ed il buzzer suona in modo continuo. Il buzzer può essere tacitato premendo un qualsiasi tasto.

2.2 Sonda Sovra-temperatura scheda

Un problema alla sonda di sovra-temperatura provoca il blocco del ciclo in corso, il display D1 visualizza "ER2" ed il buzzer suona in modo continuo.

2.3 Sonda al Cuore

Un problema alla sonda al cuore provoca il blocco del ciclo in corso. Se era un ciclo a sonda al cuore, il display D1 visualizza "ER3" ed il buzzer suona in modo continuo. Il buzzer può essere tacitato premendo un qualsiasi tasto.
Questo errore non compromette gli altri tipi di cottura i quali potranno essere selezionati, dopo aver resettato l'errore.

3) Apertura Porta

L'apertura della porta provoca il blocco del ciclo e la disattivazione delle uscite. La luce resta accesa. Quando la porta viene richiusa, il ciclo riparte da dove si era interrotto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

E' importante scollegare elettricamente l'apparecchio quando si intende provvedere alla sua pulizia che deve essere frequente.

IMPORTANTE

E' fondamentale che la pulizia del forno sia effettuata giornalmente con la macchina a temperatura tra i 40 e 50 °C. prestare molta attenzione alla pulizia delle cerniere per non avere, nel tempo, un malfunzionamento nell'apertura e chiusura della porta. Utilizzare solo detersivi adatti per la pulizia dei forni e non dei grill perché troppo aggressivi e ricchi di soda caustica. L' uso di materiali non idonei può comportare la corrosione di componenti del forno.

Il costruttore non risponde per eventuali danni causati da cattiva manutenzione o da prodotti di pulizia non appropriati.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Clausole di Garanzia:

- L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto, che viene comprovata da un documento di consegna rilasciato dal rivenditore o da un altro documento probante che riporti il nominativo del rivenditore, la data in cui è stata effettuata la consegna e il numero di matricola della macchina in questione.
- Per garanzia si intende la riparazione o sostituzione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all' origine per vizi di fabbricazione. Parti escluse nella garanzia: parti elettriche e soggette ad usura.
- Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, modifiche o manutenzioni arbitrarie, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, installazione in locali o situazioni non idonee, danni di trasporto, ovvero, infine, di circostanze che comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dei componenti. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.
- La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, animali domestici o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Manuale di Istruzioni" e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio, in caso di avarie o forzata sospensione d'uso dell'apparecchiatura. Inoltre anche nel caso in cui il personale addetto non sia stato preventivamente e adeguatamente informato sulla normativa in vigore in tema di "Sicurezza sul lavoro" ed eventualmente fornito degli adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI) .
- Qualora l'apparecchio venisse riparato in garanzia presso la casa costruttrice, le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente sia per la consegna che per la rispedizione della macchina.
- Trascorso un anno l'apparecchio non è più coperto da garanzia e l'assistenza verrà prestata addebitando le parti sostituite , le spese di manodopera e di trasferta del personale, secondo le tariffe vigenti in possesso della Casa costruttrice. In presenza di intervento effettuato presso la Casa Costruttrice, l'apparecchio dovrà essere recapitato e rispedito a spese e rischio dell'utente.
- E' in ogni caso esclusa la sostituzione dell'apparecchio nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.
- Qualora la macchina venga resa alla casa costruttrice per la riparazione allegare sempre fotocopia del certificato di garanzia con la data di acquisto, il timbro del rivenditore e il numero di matricola della stessa.

Reclami: Ogni reclamo deve essere formulato per iscritto ed indirizzato alla Casa Costruttrice entro 8 gg dalla data di ricevimento della merce, pena la decadenza.

Resi: Ogni restituzione di merce deve essere preventivamente con noi discussa e da noi autorizzata per iscritto.

Foro competente: Per quanto non previsto nelle presenti condizioni di venditi, si fa espresso riferimento alle norme del C.C., a quelle speciali in materia ed agli usi e consuetudini. Per qualsiasi contestazione o controversia il foro competente è quello di Vicenza

CERTIFICATO DI GARANZIA

Modello _____

Matricola_____

Data di acquisto_____

Timbro rivenditore_____

INDEX

GENERAL INSTRUCTIONS . INSTALLATION……..…… Pg 16
VENTILATED OVEN . USING THE APPLIANCE……..…….. Pg 17
CLEANING AND MAINTENANCE. MODELS …….. Pg 24
GUARANTEE CERTIFICATE……. Pg 24

GENERAL INSTRUCTIONS

- Carefully read all the instructions in this manual, in order to guarantee operator safety and to obtain the best results.
- Our appliances are accurately tested and checked by skilled staff. Any installation, maintenance or repairs are to be carried out only by qualified staff. For any repairs, please contact an authorized service centre and ask for original spare parts.
- Prior to installing, ensure that the electricals on the plate are compatible with the supply voltage.
- Electrical safety of these appliances is only ensured by connecting to an efficient grounding system (to be checked from time to time), in compliance with EEC prescriptions.
- Do not obstruct heat release slots for any reason whatever.
- Prior to cleaning the appliance, disconnect supply current.
- After a day's work, thoroughly clean baking chamber.
- Do not use steel wool to clean appliances;
- Keep manual.

INSTALLATION

Preparation

Prior to installing the appliance, it is necessary to remove the adhesive cover around the packaging, carefully removing all and any glue residues.

Installation area

The oven should be placed in a well ventilated area and kept at a distance of at least 10 cm from any walls. Allow for access from the rear and side wall to connect to supply current.

Electrical Connection

Connecting to the electrical supply network should be carried out in compliance with regulations in force. (EEC 61-50).

- Prior to connecting, ensure that the network voltage and frequency comply with the appliance data plate; $\pm$ 10% voltage variation is allowed.
- The appliance must be earthed.
- The oven must be included in an equipotential system; the connection must be carried out with a conductor having a minimum section of
  ^{2}10 mm
- Connect the supply current cable; it should not allow a temperature exceeding 50° C. It is essential to use an omnipolar switch having a preset fuse for the load.

The earth line cable should not be disconnected.

Connection to the water supply

For models having humidification:

- Connect water pipe to the specific water supply, by prior applying a suitable mechanical filter and regulator tap.
- It is necessary to have a supply of drinking water with hardness<10 °F to avoid circuit blockage.
- Supply pressure is allowed between 150 and
  250 kPa (1.5-2 bar).

Water discharge

- Water discharge is located in the lower part of the oven and is to be connected to a rigid pipe, the diameter of which should fit the discharge connection. The downflow pipe must be fitted at least 20 cm, underneath the attachment.
- Any discharge blockage can be the cause of any bad odours in the baking chamber or of any steam coming out of the door.

Installation of a water softener is recommended to avoid limestone deposit.

VENTILATED OVEN

Ventilated ovens are an innovatory cooking system for food, allowing to save considerable time and energy, without altering food features. Thanks to the forced hot air system, the oven reaches the required temperature in a very short time, thus guaranteeing even cooking results, even under full load conditions.

USE OF THE APPLIANCE

The appliance must be used by qualified staff, fully observing all regulations in force.
The first time, the appliance has to be used under no load conditions, at the highest temperature, to eliminate any whatever traces of grease, due to manufacturing.

To turn on the oven push

To turn off the oven press **for 3 seconds**

PRE-HEATING:

Any baking cycle has a pre-heating phase. It is necessary for reaching the settled temperature increased of 10°C. This characteristic avoids that the temperature diminishes too much when the door is open by an operator. For example, if the settled temperature is 200°C, the di splay on the top shows the real temperature, until 210°C (200+10), and the display down shows the initials “PRE”.

1. Manual cooking program

Standard time cycle

The standard time cycle requires setting of working temperature and cooking timer:

Press Temperature button to preset working temperature.

Rotate encoder to preset the desired temperature, pressing the encoder button or the temperature button to hold.

Press Time button to preset cooking timer.

Rotate encoder to set the desired cooking time, pressing the encoder button or the time button to hold.

Press Start button to start cooking process.

The oven reach to settled temperature plus 10℃. On the timer display appear the initials “PRE” to indicate the pre eating phase. At the reaching temperature the upper display shows the chamber temperature, the lower display shows the initials “RDY” and the buzzer emits 5 beeps. A this time opening the door, put into the oven and when you close the door the oven start automatically the baking.

During the work cycle the upper display shows chamber temperature and the lower display shows cooking timer.
By pressing Stop button, the cycle is temporarily blocked and all outputs stop working.
During a temporary blocking it is possible to alter any presetting or to apply a core probe, by pressing Time button.
The cycle will go on from where it had stopped, by pressing Start

Standard core probe cycle

A standard core probe cycle requires setting the core probe working temperature and final cooking temperature.

Press Temperature button to preset working temperature.

Rotate encoder to preset the desired temperature and press encoder button or the temperature button to hold.

Press Time button **for 3 seconds** to preset core temperature at final cooking stage .

Rotate encoder to preset the desired temperature and press encoder button or the time button to hold.

Press Start button to start cooking.

The oven reach to the settled temperature plus 10℃ . On the timer display appear the initials “PRE” to indicate the pre eating phase. At the reaching temperature the upper display shows the chamber temperature, the lower display shows the initials “RDY” and the buzzer emits 5 beeps. A this time opening the door, put into the oven and when you close the door the oven start automatically the baking.

During the work cycle the upper display shows the chamber temperature and the lower display shows the core probe temperature.
By pressing Stop button, the work cycle is temporarily shut off and all outputs stop working.
During a temporary shut off, it is possible to alter any presetting or to proceed to a time cycle, by pressing Time button.
By pressing Start again, the cycle will go on from where it had stopped.

Be careful: do not select a cycle with core probe, if the core probe is not connected to the oven.

Steam cooking cycle

A steam cooking cycle requires setting of working temperature, of the cooking timer and steam percentage:

Press Temperature button to preset working temperature.

Rotate encoder to set the desired temperature and press the encoder button or the temperature button to hold.

Press Time button to set cooking timer.

Rotate encoder to set the desired cooking time and press encoder button or the time button to hold.

Press Steam button to set humidity percentage.

Rotate encoder to set the desired humidity (based on 10%) and press encoder button or the humidity button to hold.

Press Start button to start cooking process.

The oven reach to settled temperature plus 10℃. On the timer display appear the initials “PRE” to indicate the pre eating phase. At the reaching temperature the upper display shows the chamber temperature, the lower display shows the initials “RDY” and the buzzer emits 5 beeps. A this time opening the door, put into the oven and when you close the door the oven start automatically the baking.

During the work cycle the upper display shows chamber temperature and the lower display shows cooking timer. By pressing Stop button, work cycle is temporarily shut off and all outputs stop working. During a temporary shut off, it is possible to alter any presetting and by pressing Start again, cycle goes on from where it had stopped.

Cooking cycle with Grill (optional/if requested)

To use the cooking cycle with Grill, preset working temperature, cooking timer and grilling percentage:

Press Temperature/grill button to preset working temperature.

Rotate encoder to preset the desired temperature and press the encoder button or the temperature button to hold.

Press Time button to preset cooking timer.

Rotate encoder to preset desired cooking time and press encoder button or the tim button to hold.

Press temperature/grill button **for 3 seconds** to preset grilling percentage durin work cycle.

Rotate encoder to preset the desired percentage (based upon 10%) and press encoder button or grill button to hold.

Press Start button to start the cooking process.

The oven reach to settled temperature plus 10℃. On the timer display appear the initials “PRE” to indicate the pre eating phase. At the reaching temperature the upper display shows the chamber temperature, the lower display shows the initials “RDY” and the buzzer emits 5 beeps. At this time opening the door, put into the oven and when you close the door the oven start automatically the baking.
During the work cycle the upper display will show the chamber temperature and the lower one will show the cooking timer. By pressing Stop button, work cycle is temporarily shut off and all outputs stop working. During a temporary shut off, it is possible to alter any presetting and by pressing Start again, cycle goes on from where it had stopped.

Continuous cooking cycle

To use continuous cooking cycle, set the working temperature:

Press the Temperature button to set working temperature.

Turn the encoder to set the desired temperature and press the encoder button or temperature button to hold it.

Press the Continuous Cycle button and the lower display will show 3 dashes (---).

Press the Start button to start the cooking process.

The oven reach to settled temperature plus 10℃. On the timer display appear the notice “PRE” to indicate the pre eating phase. At the reaching temperature the upper display shows the chamber temperature, the lower display shows the notice “RDY” and the buzzer emits 5 beeps. A this time opening the door, put into the oven and when you close the door the oven start automatically the baking.
It is possible to combine the continuous cooking with humidification or a grill and, if supplied, follow the cycles described above.
During the working cycle, the display on the top shows the chamber temperature and the display down shows three dashes (---).
By pressing the Stop button, the cycle is temporarily stopped and all outputs cease to work. During the temporary stop, it is possible to change the previous settings. By pressing again the Start button, the cycle restart from the point where it was stopped.

Cooking cycle without inversion

This special cooking cycle is suitable for steam cooked gastronomy. Since the temperature inside the baking chamber is homogeneous because of the big presence of steam, it is possible to take away the inversion for diminishing cooking time.

Press for 3 seconds the button . The led next to the upper display will be switched on, in order to indicate that fans are always working in the same direction. For returning to previous conditions, press again the same button for 3 seconds.

Humidification program

If the oven is used for Confectionery, pushing the button, it will be possible to set between 3 to 30 seconds of water injection; what you have to do is to turn the encoder between 10 to 100 value.

N.B. The water injection is executed only at the beginning of baking.

If the oven is used for Gastronomy, pushing the button , it will be possible to set between 10 to 100 seconds of water injection; what you have to do is to turn the encoder between 10 to 100 value.

N.B. The water injection is executed periodically

Pushing instead the key it will exit as water quantity as you hold on button
During any baking cycle, valves can be temporality modified pressing the pertaining button and turning the encoder.

END OF THE COOKING CYCLE

The end of the cooking cycle is indicated with 5 beeps. It is viewed on the display 0:00 if it has done a time cycle. It is viewed the probe temperature is it is done a core probe cycle.
At this time if you want to the extend the baking, it is necessary push the timer key, turn on the encoder and confirming with the timer key; the backing will last for at the setting time. If instead the backing is excellent push the start key to finish and reset.
N.B. During any cooking cicle it'is possible. Tu avoid the break between the fan inversions. If you press for 4 seconds the "continous cycle" button a light will appear on the top/left of the panel. The command is confirmed.

COOLING CYCLE

This cycle allow a rapid cooling of the oven from a very high temperature, up to 100°C, with the help of the steam at 100%.
We recommend to open the chimney.
To make this cycle work, re-call the program 01 with the menu button.

ONLY FOR VERSION ELP WITH PROGRAMS

Storing programs

With control panel on Off for 3 seconds:

Press PROG. Button and hold 5 seconds and the corresponding display will show the first available free program.

Press PROG. button again to show the number of the flashing phase.

Set phase features time/temperature/humidity, as outlined above.

Press PROG button each time to apply the preset phase and go on to the following phase (each program can have a maximum of 9 phases)

Once the setting of the final phase is completed, press PROG for 5 seconds to store the complete program.1 Beep confirm that the program is saved.

If storage is complete, by pressing PROG. Button, display will show "AL".

It's possible to memorize a manual cooking program by pushing for 2 seconds thre prog. Button taste 10 at the end of cycle of manual cooking program.

The program will be memorized on the firs free position. A beep confirm that and D3 display show the programm's number set.

2. Stored Programs

Performing a stored cycle

With control panel on Stand-by:

Press Menu button.

Rotate encoder to select the desired program number.

Press Menu button to hold selected program.

The first figure on display will show the selected program. Rotate encoder to apply the selected program phase (second figure). Whilst selecting a phase, the stored settings will show up and these can be temporarily altered, following the earlier procedure.

Press Start button to start the cooking process.

By pressing Stop button, cycle is temporarily blocked and all outputs cease to operate. Whilst the cycle is provisionally blocked, it is possible to alter any previous settings; by pressing Start again, the cycle continues from where it had previously stopped.

To cancel programs

With control panel on Stand-by:

Press PROG. and Menu buttons simultaneously for 5 seconds on the display will appear “Del”.

Rotate encoder to select the number of the program to cancel.

Press Start button for 5 seconds to cancel the program.

ANALYSIS
OF POSSIBLE ERRORS

1) Lack of Tension

After a lack of tension to the machine, the equipment is reset. If a cycle was running on, it is reset from the point when it was stopped.

2) Probes Alarm

2.4 Room Probe

A problem to the room probe stops the cycle in course, the display D1 shows the initials “ER1” and the buzzer makes a continuous noise. The buzzer can be silenced through the pressure of any button.

2.5 Overtemperature Probe Electronic Board

A problem to the overtemperature probe stops the cycle in course, the display D1 shows the initials “ER2” and the buzzer makes a continuous noise.

2.6 Core Probe

A problem to the core probe stops the cycle in course. If it was a cycle to the core probe, the display D1 shows the initials “ER3” and the buzzer makes a continuous noise. The buzzer can be silenced through the pressure of any button. This error will not compromise the types of looking. They can be selected after the error reset

3) Opening Door

The opening of the door stops the cycle and disconnected the outlets. The light remains switched on. When the door is closed again, the cycle restarts from the point it has been interrupted.

CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance should be frequently cleaned and disconnected, when this occurs.

IMPORTANT

It is essential to have the oven cleaned on a daily basis, with the machine temperature between 40 and 50° C. Carefully clean hinges – this is very important – to avoid any future malfunctioning, in door opening and closing. Use only detergents,
that are suitable for oven cleaning; do not use these for grills, as they are too aggressive and rich in caustic soda. The use of any unsuitable compound can cause oven component corrosion.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to machines, due to bad maintenance or using inappropriate cleaning compound.

GUARANTEE CERTIFICATE

Guarantee clauses:

- The apparatus is guaranteed for a period of one year from purchase date, proved by a delivery document issued from the dealer or by another proving document showing the dealer's name, the delivery date and the serial number of the machine involved.
- The guarantee covers the repair or free replacement of parts composing the apparatus and acknowledged as originally defective due to bad manufacturing. Excluded are: electric parts and all parts subject to greater wear.
- Not covered by guarantee are all parts resulting to be defective, due to operator carelessness, wrong installation or maintenance, arbitrary alterations or maintenance, maintenance carried out by unauthorized staff, installation in unsuitable areas, damage in transit, or due to any circumstances not leading to defective component workmanship. Any installation or connecting to supply systems by service engineers are not covered by guarantee.
- The manufacturer declines any responsibility due to harm that could occur, either directly or indirectly ,to people, pets or any damage to objects, due to non observance of instructions laid down on the Operator's Manual, especially the sections relevant to installation, use and maintenance of the apparatus, in the event of machine breakdown or forced suspended use. Also in the event the operators were not adequately prior informed on 'Work Safety' ruling legislation or having adequate individual protection devices.
- If the machine is repaired by the manufacturer under guarantee, any relevant haulage cost or risks will be for the user's account, whether for delivery to or from the factory.
- After 12 months the apparatus is no longer under guarantee and the company will charge for changing any machine parts, any workmanship or engineers' travelling cost, in accordance with the manufacturer's ruling price list. In the event of any service carried out on the manufacturer's premises, the apparatus will be shipped at user's risk.
- Changing the apparatus or prolonging the guarantee, following any service carried out, due to machine breakdown, is excluded.
- If the machine is returned to the manufacturer for repair, please add a photocopy of the guarantee certificate, showing the date of purchase, the dealer's stamp and the relevant serial number.

Claims: Any claims should be made in writing to manufacturer, within 8 days from goods arrival, otherwise claims would not be acknowledged.
Goods for return: Return of any goods must be prior discussed with us and authorized by us in writing.
Competent court: For matters not covered by current sales terms and conditions, reference is made to current contract regulations, to specific customary regulations. For any claim or controversy, the Vicenza court will be the competent court.

GUARANTEE CERTIFICATE

Model_____

Serial No_____

Date of purchase_____

Dealer's stamp_____

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG, INSTALLATION…….... Seite 25
DER UMLUFTBACKOFEN, GEBRAUCH DES GERÄTES ……..... Seite 26
REINIGUNG UND WARTUNG, MODELLE…….... Seite 35
GARANTIESCHEIN..... Seite 35

BEDEINUNGSANLEITUNG

- Halten Sie sich bitte genau an die vorliegende Bedienungsanleitung, damit eine optimale Leistung und ein sicherer Betrieb Ihres Gerätes gewährleistet ist.
- Unsere Geräte wurden durch unser Fachpersonal einer technischen Abnahme und einer Qualitätskontrolle unterzogen. Die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal durchgeführt werden. Für eine eventuelle Reparatur wenden Sie sich bitten an unseren Kundendienst und verlangen Sie bei Teileaustausch Originalersatzteile.
- Vor der Installation überzeugen Sie sich bitte davon, dass Ihre hausübliche Stromspannung der Spannung auf der Geräte-Plakette entspricht.
- Die Sicherheit dieses Gerätes wird nur durch den Anschluss an ein leistungsfähiges, geerdetes Stromnetz gewährleistet (bitte regelmäßig laut CE Vorschriften überprüfen).
- Die Belüftungsschlitze auf keinen Fall mit irgendwelchen Gegenständen zustellen oder abdecken.
- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Nach jedem Arbeitstag den Backofen sorgfältig reinigen.
- Keine Topfkratzer aus Metall zur Reinigung des Gerätes benutzen.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren.

INSTALLATION

Vorbereitung
Vor der Installation bitte die Klebefolie vom Gerätegehäuse entfernen und das Gehäuse von Kleberückständen reinigen.

Ort der Installation
Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufzustellen. Lassen Sie bitte 10 cm Freiraum zwischen der Geräterückwand und der Raumwand. Stellen Sie das Gerät so auf, das an der Seiten- und Rückwand ausreichender Platz besteht, um die elektrischen Anschlüsse bequem anbringen zu können.

Elektrischer Anschluss
Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Vorschriften (CEI 61-50) erfolgen.

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, dass die Spannung des Stromnetzes mit der, auf der Geräte-Plakette angegebenen Spannung übereinstimmt; eine Toleranz von ± 10% ist zugelassen.
- Das Gerät muss an die Erdung des Stromnetzes angeschlossen werden.
- Der Backofen muss an ein equipotentiales System angeschlossen werden und die Leitung muss einen Durchmesser von mindestens 10 mm2 haben.
- Das Stromkabel bitte so anbringen, dass es vor einer Überhitzung (über 50°C) geschützt ist. Ein allpoliger Schalter mit einer Sicherung für den Fall der Überlastung ist unbedingt erforderlich.

Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Das Netz muss eine Dauerstrombelastbarkeit von mindestens 100 A je Phase haben. Bitte nehmen Sie Rücksprache mit Ihrem Elektrizitäts-Versorgungs-Unternehmen ob die Dauerstrombelastbarkeit des Netzes am Anschlusspunkt mit dem öffentlichen Netz für den Anschluss des Gerätes ausreicht.

Anschluss an die Wasserleitung
Für Modelle mit Befeuchtungsvorrichtung:

- Den Einlaufstutzen an die Wasserleitung anschließen. In das Schlauchstück einen Filter setzen und einen Absperrhahn für die Unterbrechung der Wasserzufuhr anbringen.
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben mit einer Härte von <10 °F, um eine Verkalkung der Wasserleitungen zu vermeiden.
- Der Wasserdruck kann zwischen 150 und 250 kPa (1,5-2 bar) liegen.

Wasserablauf

- Der Wasserablauf befindet sich im unteren Teil des Backofens, wo ein Ablaufrohr angeschlossen werden muss; der Durchmesser darf nicht kleiner als der Durchmesser der Ablaufvor-
- richtung sein. Um den Abfluss zu erleichtern, sollte das Rohr mindestens 20 cm unter der Ablaufvorrichtung liegen.
- Im Fall einer Verstopfung des Ablaufes kann im Backofen ein unangenehmer Geruch entstehen oder Dampf aus der Tür austreten.

Es wird die Anbringung eines Entkalkers empfohlen, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

DER UMLUFTBACKOFEN

Der Umluftbackofen ist ein modernes Garsystem; es verkürzt die Garzeit, spart Energie und die Speisen bewahren ihre ursprüngliche Eigenschaft. Ein Heizluftgebläse sorgt dafür, dass in kurzer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht ist und erlaubt, auch bei voller Bestückung ein gleichmäßiges Garen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal, unter Beachtung der geltenden Vorschriften benutzt werden.
- Der erste Betrieb muss bei leerem Backofen und der maximalen Temperatur erfolgen, um Rückstände von Schmierfetten zu beseitigen.

EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN

Gerät einschalten drücken

Gerät ausschalten 3 Sekunden drücken

VORHEIZUNG

Jeder Koch-Zyklus verfügt über eine Vorheizzeit der eingestellten Temperatur plus 10℃ mehr.

1. Manuelles Programm des Garens

Klassischer Zyklus mit eingegebener Zeit

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Zeitschaltuhr für das Garen eingeben:

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die temperatur - taste, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr zu aktivieren.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen, drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die zeit - taste, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wann der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern oder wenn Sie die Taste “Zeit” drücken, können Sie einen Zyklus mit Kerntemperaturfühler auswählen.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.

Klassischer Zyklus mit Kerntemperaturfühler

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Temperatur des Kerntemperaturfühlers am Ende des Garens eingeben.

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder temperatur - taste, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie **3 Sekunden** die Taste “Zeit”, um die Temperatur in der Speise am Ende des Garen einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die zeit - taste, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal ange-

zeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert die Temperatur des Kerntemperaturfühlers.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und alle Ausgänge werden entschärft.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern oder wenn Sie die Taste “Zeit” drücken, können Sie einen Zyklus mit einer bestimmten Dauer auswählen.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo man ihm abgebrochen hat.

Dampfkochenzyklus

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Gartemperatur und die Zeitschaltuhr und Prozentsatz des Dampfes eingeben:

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die temeratur taste, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr anlegen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die zeit -taste, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Dampf”, um den Prozentsatz des Dampfes einzugeben

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Beschwadung auszuwählen (von 10% zu 10%) und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die dampf - taste, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.

Während des Zyklus, visualisiert das obere Display die Temperatur in der Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.

Kochzyklus mit Grill – in Option je nach Geräte- Ausstattung
Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Temperatur, die Zeitschaltuhr und den Prozentsatz der Grill-Betätigung eingeben.

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die temepraturv taste, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Zeit”, um die Zeitschaltuhr einzustellen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Garzeit auszuwählen und drücken Sie die Taste auf dem Encoder, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie **3 Sekunden** die Taste “Temperatur”, um den Prozentsatz der Grill-Betätigung während des Zyklus einzustellen.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschten Prozente zu erhalten (in Abständen von 10%). Danach drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die grill-taste, um den Wert zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Während des Zyklus, visualisiert das obere Display die Temperatur in der Backkammer, das untere Display visualisiert die Zeitschaltuhr.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo er abgebrochen wurde.

Dauerzyklus des Garenprozesses

Um diesen Zyklus auszuwählen, muss man die Temperatur eingeben:

Drücken Sie die Taste “Temperatur”, um die Temperatur einzugeben.

Drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Temperatur auszuwählen, und drücken Sie die Taste auf dem Encoder oder die temperatur - taste, um den Wert zu bestätigen,

Drücken Sie die Taste “Dauerzyklus” und das untere Display wird “--- ” visualisieren.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Das Gerät auf die gewünschte Temperatur um 10°C hö her einstellen.
Am Display erscheint: “PRE“ – Vorheizzeit.

Bei Erreichung der gewünschten Temperatur:
am oberen Display wird die erreichte Temperatur der Kammer durch Blinksignal angezeigt;
am unteren Display erscheint “RDY“ – es ertönen 5 Piep-Signale.

Danach die Türe öffnen und das Gargut einlegen: nach Schließen der Türe beginnt automatisch der Kochvorgang.
Es ist möglich, das Dauergaren mit der Beschwadung oder mit dem Grill kombinieren. Um dies zu erreichen, befolgen Sie die vorherigen Anweisungen.

Während des Zyklus, visualisiert das obere Displays die Temperatur in dem Backkammer, das untere Display visualisiert “---”.
Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie vorübergehend den Zyklus ab und die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wenn der Zyklus vorübergehend abgebrochen wird, kann man die eingegebenen Werte ändern.
Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, beginnt der Zyklus an dem Punkt wo man ihm abgebrochen hat (unterbrochen hat).

Während des Kochzyklus zeigt das obere Display die Temperatur in der Backkammer an.
Auf dem unteren Display erscheinen 3 Striche ---
Ein Druck auf die Taste “Stop“ blockiert gleichzeitig den Kochzyklus. Die Funktionen werden außer Betrieb gesetzt.
Wahrend dieser Auszeit können Einstellungen abgeändert werden. Sobald wieder auf “Start“ gedrückt wird setzt sich der Kochzyklus fort wo er unterbrochen wurde.

Einstellung der Beschwadung

<u>für BAECKEREI-GERAETE:</u>

Drücken der Taste : Wassereinspritzung zwischen 3 und 30 Sekunden einstellbar:

10 oder 100 nur durch Drehung des Encoders.

ACHTUNG: die Wassereinspritzung erfolgt nur zu Beginn des Kochvorganges.

<u>für GASTRONOMIE-GERAETE:</u>

Drücken der Taste : Wassereinspritzung zwischen 10 und 100 Sekunden einstellbar:

10 oder 100 nur durch Drehung des Encoders.

ACHTUNG: die Wassereinspritzung erfolgt periodisch. Wird jedoch die Taste gedrückt tritt während des Festhaltens der Taste viel Wasser aus.

Bei jedem Kochzyklus können durch gleichzeitiges Drehen des Encoders die Werte eingestellt werden.

KUHLPROGRAMM

Dieses programm ermoglicht ein rasches abkuhlen des ofens von sehr hohen temperaturen – bis zu 100° C – mit hilfe des dampfes auf 100 proz ent.
Es wird empfohlen, vor dem starten des kuhlprogrammes den rauchfang zu offnen.
Um das Kuhlprogramm zu starten, rufen sie mit hilfe der menutaste nochmals dal programm 01 auf.

ENDE DES KOCHZYKLUS

Das Ende der Kochzeit wird durch 5 Pieps-Toene angezeigt.
Auf dem Display erscheint 0:00 wenn der Zyklus auf Zeit eingestellt war.
Wird die Temperatur über eine Nadel reguliert ist dies über die Nadel sichtbar.
Will man eine Verlängerung der Kochzeit drückt man auf die Taste “Zeit“. Den Encoder drehen auf die Zeitverlängerung und diese mit der Zeittaste bestätigen.
Die Kochzeit verlängert sich auf die eingestellte Zeit.
Ist die gewünschte Kochzeit erreicht auf die Taste “Start“ drücken um damit zu beenden.

ACHTUNG:
Bei jedem kochzyklus kann man die pause zwischen die umkerung der ventilatoren vermeiden Drucken 4 sekunden die taste „dauerzyklus“. Wann man eine lichte oben/links visualisiert, dann ist die funktio bestatigt.

2. Gespeicherte Programme

Ausführung eines gespeicherten Programm

Schaltbrett in Standby.

Drücken Sie die Taste “Menu”.

Drehen Sie das Encoder, um die Nummer des gewünschten Programms auszu wählen.

Drücken Sie die Taste “Menu”, um das ausgewählte Programm zu bestätigen.

Die erste Ziffer des Displays zeigt das ausgewählte Programm. Drehen Sie da Encoder, um die Phase des Programms auszuwählen (zweite Ziffer).
Während der Auswahl der Phase werden die gespeicherten Anlagen gezeigt. Es is möglich sie zu ändern dank der Anweisungen vorherig erklärt.

Drücken Sie die Taste “Start”, um das Garen einzuleiten.

Wenn Sie die Taste “Stop” drücken, brechen Sie worübergehend den Zyklus ab und alle Ausgänge werden entschärft. Wenn der Zyklus worübergehend abgebricht wird, kann man die eingegebenen Werte ändern. Wenn Sie wieder die Taste “Start” drücken, der Zyklus beginnt, von dem Punkt man ihn abgebricht hat.

Speicherung der Programme

Schaltbrett in Off:

Drücken Sie 5 sekundendie Taste “Prog”.Das entsprechende Display zeigt das erste freie Programm zur Verfüging.

Drücken Sie wieder die Taste “Prog”, um das Nummer der blinkenden Phase zu visualisieren.

Legen Sie die Eigenheiten der Phasen an zeit/temperatur/dampf, wie vorab erklärt.

Drücken Sie jedesmal die Taste “Prog.”, um die angelegte Phase zu bestätigen und um die folgende Phase zu beginnen (Jedes Programm kann meistens 9 Phasen haben).

Wenn Sie die letzte Phase angelegt haben, drücken Sie 5 Sekunden die Taste “Prog”, um das ganze Programm zu speichern. 1 Piep-signale bestatigt die speicherling

Wenn der Speicher voll ist und die Taste “Prog” man drückt, visualisiert das Display “AL”.

Löschung der Programme

Schaltbrett in Stand-by:

Drücken Sie 5 Sekunden die tasten”Prog” und “Menu”gleichzeitig .

Drehen Sie das Encoder, um das Nummer des Programms auszuwählen, das Sie löschen möchten.

Drücken Sie 5 Sekunden die Taste “Start”, um die Löschung zu bestätigen.

ANALYSE - MÖGLICHER STÖRUNGEN

1. Spannungsmangel

Nach einem Spannungsmangel an der Maschine, werden die Einstellungen des Gerätes zurückgesetzt (reset). Falls ein Backvorgang eingeschaltet war, wird er nach dem Reset dort wieder gestartet, wo er unterbrochen wurde.

2. Sonden Alarm

2.1. Backkammer Sonde

Ein Problem an der Backkammer-Sonde stoppt den laufenden Backvorgang, der Display DS1 zeigt die Buchstabenkombination “ER1” und es ertönt ein kontinuierliches Warnsignal. Der Alarm kann durch Drücken eines beliebigen Schalters ausgeschaltet werden.

2.2. Übertemperatursonde Elektronik

Ein Problem an der Übertemperatursonde stoppt den laufenden Backvorgang, der Display DS 1 zeigt die Buchstabenkombination “ER2” und ein kontinueriliches Warnsignal ertönt.

2.3 Kernsonde

Ein Problem der Kernsonde ruft die Sperre des laufenden Zyklus hervor. Wenn es sich um einen Zyklus mit Kernsonde handelt, zeigt das Display “ER3” an und der Summer ertönt durchgehend. Der Summer kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.
Dieser Fehler beeinflusst die anderen Kocharten nicht, die nach der Rückstellung des Fehlers gewählt werden können.

3. Öffnen der Türe

Das Öffnen der Backofentüre stoppt den laufenden Backvorgang und trennt die outlets. Das Licht bleibt eingeschaltet. Sobald die Türe wieder geschlossen wird, setzt der Backvorgang dort fort, wo er unterbrochen wurde.

REINIGUNG UND WARTUNG
Bevor Sie die regelmäßige Reinigung vornehmen, muss der Gerätestecker gezogen werden.

WICHTIG

Die Reinigung des Ofens muss täglich und zwar bei einer Temperatur zwischen 40 und 50 °C erfolgen. Reinigen Sie die Türscharniere besonders sorgfältig, um spätere Probleme beim Öffnen und Schließen der Backofentür zu vermeiden. Benutzen Sie nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel; Reinigungsmittel für Grills sind nicht geeignet, da sie aggressive Stoffe und kaustisches Soda enthalten. Ungeeignete Reinigungsmittel können eine Korrosion der Bauteile verursachen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder nicht fachgerechte Wartung entstanden sind.

GARANTIESCHEIN

Garantieklauseln:

- Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Der Garantieanspruch wird nachgewiesen durch einen Garantieschein, der vom Verkäufer ausgehändigt wird, bzw. ein anderes Dokument mit dem Namen des Verkäufers, dem Auslieferungsdatum und der Gerätenummer der gelieferten Maschine
- Die Garantie umfasst die Reparatur oder den kostenlosen Austausch jener Maschinenteile, bei denen ein ursprünglicher Defekt oder ein Fabrikationsfehler nachgewiesen wird. Ausgeschlossen sind: elektrische Teile und alle Teile hoher Abnutzung unterliegen.
- Teile, die aufgrund einer nicht sachgemäßen Handhabung, fehlerhafter Installation oder unsachgemäßer Wartung bzw. willkürlicher Veränderung oder Wartung der Maschine, Wartung durch nicht kompetentes Personal, oder aufgrund einer Aufstellung in ungeeigneten Räumen als defekt gelten sind von der Garantie ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Transportschäden oder Schäden und Beschädigungen, bei denen sich kein Fabrikationsfehler nachweisen lässt, bzw. alle technischen Eingriffe hinsichtlich der Installation und der Versorgungsanschlüsse.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Haustieren oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der im Handbuch aufgeführten Vorschriften entstehen, besonders im Hinblick auf die Hinweise zur Installation, Benutzung und Wartung der Maschine bzw. im Störfall oder erzwungener Unterbrechung des Maschinenbetriebs. Die Garantieleistung entfällt ebenfalls, wenn das zuständige Personal nicht sachgemäß über die geltenden Vorschriften zum Thema “Sicherheit am Arbeitsplatz” informiert wurde oder nicht mit der vorgeschriebenen Sicherheitsausrüstung ausgestattet wurde
- Sollte die Maschine unter Garantie beim Hersteller repariert werden, gehen die Transportkosten und Risiken für den Hin- und Rücktransport zu Lasten des Kunden.
- Die Garantie erlischt nach 12 Monaten;
  nach Ablauf dieser Frist werden die von
  Kundendienst eventuell ausgetauschten Teile, der Arbeitslohn und eventuelles Tagegeld dem Kunden nach den, beim Hersteller vorliegenden Tarifen berechnet. Im Fall einer Reparatur der Maschine beim Hersteller, trägt die Kosten der Anlieferung und des Rücktransports sowie eventuelle Risiken der Kunde.
- Ein Ersatz der Maschine oder eine Verlängerung der Garantiezeit aufgrund einer Reparatur sind in jedem Fall ausgeschlossen.
- Schicken Sie die Maschine zur Reparatur zum Hersteller, so legen Sie bitte immer eine Fotokopie des Garantiescheines, versehen mit dem Stempel des Verkäufers, dem Kaufdatum und der Gerätenummer bei.

Reklamation: Jede Art der Reklamation muss innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware, schriftlich an die Hersteller gerichtet werden. Nach Ablauf dieser Frist nimmt der Hersteller für die Reklamation keine Haftung.
Rückgabe: Jede Rückgabe der Ware muss vorab mit dem Hersteller abgesprochen und von diesem schriftlich bestätigt werden.
Zuständiger Gerichtsstand: Für alle, in den vorliegenden Verkaufsbedingungen nicht vorgesehenen Regelungen, wird für die entsprechende Materie ausdrücklich Bezug auf die Regelung und Gepflogenheiten des Bürgerlichen Gesetzbuches genommen. Für eventuelle Streitigkeiten oder Klageanstrengungen ist das Gericht von Vicenza zuständig.

GARANTIESCHEIN

Modell_____

Gerätenummer_____

Kaufdatum_____

Stempel des Verkäufer_____